

종합

## 국제기능올림픽에 우리 나라도 참가기로 만22세 이하 기능인 대표선수로 선발후 집중 훈련

서울에서 열리는 2001년 국제기능올림픽에 제과제빵이 시범종목으로 채택 될 것이 유력시 되는 가운데 우리나라도 대표선수를 선발, 참가시켜야 한다는 여론이 일고 있다.

협회는 이에 따라 기능장회와 함께 지난 2월 17일 기능올림픽 한국위원회를 방문, 2001년 대회에 우리나라가 제과제빵부문에 선수출전을 할 수 있도록 하는 방안을 심도 있게 논의했다.

또 위원회와 공조체제를 유지해 협회가 추후에 필요할 사항에 대해서는 최대한의 지원을 아끼지 않음으로써 대회 개최에 차질이 없도록 협조하기로 했다.

내년 9월 6일부터 19일까지 14일간 한국종합전시장에서 열리는 국제기능올림픽은 총 45개 직종에 850여명의 선수가 참가할 것으로 알려지고 있는데 지난해 캐나다 몬트리올에서 처음 시범경기로 개최된 제과제빵 종목이 서울대회에서도 7개국 정도가 참가 의사를 표명함으로써 참가국수가 더 늘어날 경우 정식 종목으로도 승격될 가능성이 무척 높은 것으로 보인다.

이에 따라 기능장 모임을 중심으로 대회가 열리는 내년 기준 만 22세 이하인 선수를 집중적으로 훈련시켜 우리나라가 주최하는 서울대회에 선수를 출전시키는 것이 바람직하지 않겠냐는 의견이 대두되고 있다.

기능올림픽에 참가하게 되는 대표 선수 선발은 원칙적으로 먼저 14세이상 기능인을 대상으로 매년 4월경 지방 기능경기를 열고 16개 시도에서 1, 2, 3등 입상자 총 48명을 선발하며, 이들을 대상으로 9월에 전국대회를 개최, 3위까지의 입상자중에서 22세 이하인 사람을 국제기능올림픽 대표선수로 선발하는 것으로 돼 있다. 그러나 선수층이 얇은 종목의 경우 지방대회나 전국대회를 거치지 않고 별도 선발전을 치른 후 대표 선수를 뽑는 것으로 알려져 제과제빵 직종의 경우 이런 방식이 원용될 수도 있는 것으로 보인다.

국제대회에서 입상을 하게 되면 별표와 같이 상금과 포상을 받는 것 외에도 해당분야의 산업기사 자격시험을 면제하고, 병역법 제80조에 의거 산업기능요원으로서 병역을 면제받고 무주택 세대주의 경우 국민주택 특별공급 대상자가 되는 등 다양한 특전이 주어진다.

한편, 국제 기능올림픽 한국위원회 조영일 부장은 "아직 확정적이진 않지만 2001년 서울대회에서는 시범종목의 경우에도 포상 및 특전은 정식종목과 똑같이 대우할 계획"이라고 말하고 "금년 6월중에는 서울대회의 참가국 윤곽이 나오는 것으로 알려져 있으며, 내년 4월쯤 개최종목과 참가국수가 최종 확정될 예정"이라고 밝혔다. <홍성대>

<표> 국제기능올림픽 입상자 포상 내역

(단위 : 만원)

등위	포상	상금	기능장려금 / 연1회
금메달	동탑산업훈장	1,200	160(1년차)~200(10년차)
은메달	철탑산업훈장	600	135(1년차)~170(10년차)
동메달	석탑산업훈장	400	110(1년차)~140(10년차)

## 영업허가증, 신고증으로 갱신 오는 3월 31일까지 해당관청서 발급

지난 2월 15일 보건복지부는 99년 12월 29일자로 개정·공포된 식품위생법 시행규칙에 따라 시행 당시 종전 규정에 의해 휴게음식점영업 및 일반음식점영업 허가를 받은 사업자는 영업신고증을 교부받아야 한다고 밝혔다.

이에 따라 영업허가증으로 영업을 하고 있는 제과점들은 오는 3월 31일까지 관할 시·군·구청에서 영업허가증을 영업신고증으로 갱신, 발급받아야 한다.

<손인수>

### 3월 15일 홈페이지 개설 제품·경영·업계 동향 정보 수록

업계를 대표하는 전문지로 성장한 월간 베이커리가 오는 3월 15일 홈페이지를 개설, 인터넷 매거진으로 거듭난다.

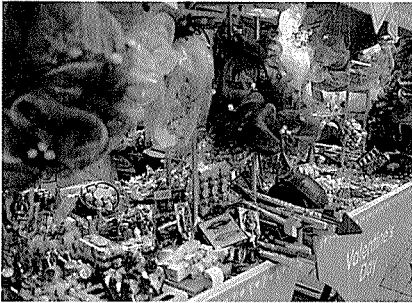
21세기 정보화 시대를 맞아 독자들에게 다양한 정보를 제공하기 위해 6개월간의 준비를 거쳐 탄생하는 본지의 홈페이지는 매달 제품·경영·업계 동향 등 다양한 내용을 실게 되며, 아울러 그동안 축적된 각종 정보도 제공할 예정이다.

또 본지는 홈페이지 개설을 계기로 다양한 이벤트를 열어 네티즌들의 방문을 유도하는 한편 사이버 여론 조사를 통해 타 매체에 서는 볼 수 없는 다양한 베이커리 관련 정보를 독자들에게 전달할 계획이다. <박종선>

본지 홈페이지 주소: www.mbakery.co.kr

종합

## 발렌타인 매출 예년 수준 회복 기획 상품, 고가 초콜릿 판매 비중 커져



프랜차이즈 업체와 자영 제과점의 발렌타인데이 경기가 작년 수준을 훨씬 웃도는 매출을 기록한 것으로 알려졌다.

지난해 발렌타인 경기는 IMF여파와 구정 연휴가 악재로 작용해 매출이 부진했다. 그러나 올해는 경기 호조로 고객들의 구매력이 되살아나고 시기적으로 설 이후여서 이러한 매출 신장은 예상된 결과라는 평가다.

주요 프랜차이즈 업체 5개사는 이번 발렌타인데이를 맞아 다양한 종류의 고급 수입 초콜릿을 선보이는 동시에 각종 패키지 상품과 이색적인 기획 제품을 출

시해 고객 확보에 총력을 기울여 매출이 신장됐다.

파리크라상의 한 관계자는 "총 매출이 18억원으로 전년보다 38% 매출이 신장되고 주로 5천원에서 1만원 사이의 제품 판매가 많았다."라고 말했다. 이 업체와 경쟁관계에 있는 타 업체의 경우 최고 50%까지 매출이 높아진 것으로 나타났다.

프랜차이즈 업체가 호황을 누렸던 것처럼 자영 제과점도 올해 짹짹한 재미를 보았다는 분위기다. 자영 제과점의 경우 별다른 이벤트가 없더라도 1만원대에서 2만원 대의 고가 제품의 판매가 증가해 작년 매출보다 2배 이상 신장된 곳이 더러 있었다.

현재와 같이 발렌타인데이 매출이 크게 늘어난 것은 경기 회복으로 가격대가 높은 초콜릿의 판매 비중이 높아져 전체 매출을 끌어올렸다는 지적이다.

〈정한상〉

## 미국 RBA쇼 연수단 모집 6박 8일 일정, 최신 제과산업 시찰

대한제과협회는 오는 3월 26일부터 6박 8일간의 일정으로 미국 RBA쇼에 참가할 연수단을 모집한다.

미국 워싱턴 DC에서 열리는 RBA쇼는 우리의 자영제과점 또는 베이커 오프 시스템을 갖춘 프랜차이즈 업체처럼 제조·판매가 한곳에서 이루어지는 리테일베이커리를 위한 종합 전시회이다.

이번 연수에서는 미국의 최신 제과 제빵 기술과 재료 및 기계 업체의 최신 제품이 소개되는 RBA쇼를 참관하고 유명 베이커리를 방문하게 된다.

이번 RBA쇼의 연수 비용은 233만 4,000원(여권발급 및 비자 신청 비용은 별도)이며 3월 11일까지 신청하면 된다. 연수단 참가 문의 : 대한제과협회 2273-1830,

인터팩여행사 777-8877

〈박중선〉

## ‘이바쇼’ 9월 29일 뮌헨서 다양한 제과 기계 및 재료 전시

이바(iba)쇼가 오는 9월 29일부터 10월 5일까지 독일의 뮌헨에서 개최된다.

이번 전시회에는 오븐을 비롯한 제과 기계 설비와 케이크·페이스트리·비스킷 등의 생산 시스템, 밀가루·베이킹파우더 등 각종 제과 원료, 이동 판매 시스템, 각종 포장 설비 등이 대거 선보이게 된다.

한편 전세계로부터 많은 바이어가 방문해 출품 업체와 활발한 계약을 추진하는 이번 전시회에는 독일 상공회의소가 한국 업체를 위해 출품과 전시회 안내를 한다. 문의: 한국독일상공회의소

☎ 3780-4643 담당 서지현

〈박중선〉

## 2000 아메리칸 식품전 개최 3월 14일~16일 인터콘티넨탈 호텔



2000 아메리칸 식품전이 오는 3월 14일부터 16일까지 인터콘티넨탈 호텔 2층 그랜드 셀라던 볼룸에서 개최된다.

이번 전시회는 지난해보다 20여개가 많은 5~60개 미국 식품업체가 참가, 미국의 다양한 식품을 선보일 예정인데 한국 시장에 대한 관심이 높아지고 있는 것을 반영하듯 참가업체 중 1/3 가량은 이번에 처음으로 참가했다. 이번 전시회에서는 베이커리 첨가물 세미나 및 단백질 식품 세미나도 열릴 예정이다.

지난해 8회 전시회에는 총 34개 업체가 참가해 40여 가지의 품목을 선보였으며 1,800만 달러의 거래가 성사된 것으로 집계됐다.

〈손인수〉

학원 · 학교

## 제과학원, 전문기술인반 신설 확산 추세 한미학원 이후 대한, 현대, 리치몬드 잇달아 개설

최근 들어 제과학원가에 전문기술인반 신설이 점차 확산되고 있다.

지난 98년 3월 한미제과제빵전문학원(원장 김영선)이 '중견 기술인을 위한 고급과정'을 신설한 이후 99년 말에는 대한제과기술학원(원장 이홍렬)이 '전문인반'을 개설했다.

또 올 2월에는 현대제과기술학원(원장 김영석)이 '기술자반'을 각각 개설했다. 또한 오는 4월에는 리치몬드제과기술학원이 '제과전문기술자반'을 신설할 예정이다.

이처럼 제과학원들이 전문기술자반을 신설하는 것은 젊은 기술인들을 중심으로 새로운 기술 습득의 욕구가 높아지고 있기 때문이다.

실제로 한미제과제빵전문학원의 경우

지금까지 7기에 걸쳐 총 140여 명의 수강생을 배출할 정도로 좋은 반응을 얻고 있다. 지난 2월 21일 기술자반 수업을 시작한 현대제과기술학원도 모집인원 20명을 웃도는 23명이 수강하고 있다.

일반인들 대상의 기존 교육과정이 학원 증가와 사회교육원, 문화센터 등 유사 교습기관의 난립으로 수요 기반이 줄어들어 새로운 수요시장을 창출할 필요성이 절실해진 것도 전문기술인반 확산의 요인으로 꼽힌다.

한편 이같은 추세에 따라 몇몇 학원도 전문기술인반 신설을 추진하고 있으나 전문강사진을 확보하지 못해 어려움을 겪고 있는 것으로 알려져, 전문기술인반이 크게 확산되지는 않을 것이라는 전망이다. <손인수>

### 대한학원 갈현동에 분원 개설 3월초 개원, 6개월 · 3개월반 운영

대한제과기술학원(원장 이홍렬)이 서울 은평구 갈현동에 연신내 분원을 개원한다.

3월초 문을 여는 연신내 분원은 총 70평 규모에 실습실 2곳과 2명의 강사진을 갖추고 3월 개원에 맞춰 교육에 들어간다. 연신내 분원은 개원과 동시 6개월반, 3개월반을 운영할 예정이다.

한편 대한제과기술학원은 1985년 50명의 제과인이 제과업 발전을 위해 설립한 비영리 교육 기관으로서의 설립 취지를 살려 이번에 개원하는 연신내 분원

수강생 중 모범생으로 선정된 수강생 전원에게 장학금을 지급할 계획이다.

연신내 분원 : ☎ 352-9276 <박종선>

### 김상엽 원장 회고록 발간 '할일은 많은데 벌써 여섯시라니'



김상엽제과기술전문학원 김상엽 원장이 회고록 <할 일은 많은데 벌써 여섯

시라니(하서출판사)>를 발간했다.

40여년간 제과기술인으로서의 인생을 회고한 이 책에서 김 원장은 자신의 인생관과 직업윤리 등을 술회하고 있다. 한편 김상엽원장은 지난 2월 25일 이번 회고록의 출판 기념회를 가졌다.

<박종선>

### 제과학교 27회 졸업식 34명 졸업...설립 이후 총 1,031명



한국제과고등기술학교(교장 홍행홍)는 지난 2월 12일 동교강당에서 조승환 대한제과협회 고문, 조성민 대한제과협회 부회장 등 업계 인사들이 참가한 가운데 제27회 졸업식을 거행하고 1년 정규과정을 수료한 34명의 졸업생을 배출했다. 이로써 지금까지 이 학교를 거친 졸업생 수는 총 1,031명으로 늘어났다.

이날 졸업식에서 홍행홍교장은 축사를 통해 "그동안 갈고 닦은 실력을 현장에서도 유감없이 발휘해 업계 발전에 큰 도움이 되는 기술인으로 성장해 주기 바란다"고 밝혔다. 한편 제과학교는 지난 2월 24일 2000년도 1년 정규반 신입생 선발을 마쳤다. <손인수>

## 원부재료

### 하인즈, 초콜릿 세미나 개최 프랑스 기술인이 4개 도시 순회

서울하인즈(대표 J.W 엘리엇)는 프랑스 기술인을 초청해 3월 7일부터 4개 도시 순회 세미나를 실시한다.

최근 새로 취급하게 된 초콜릿의 시장 확산을 위해 개최되는 이번 세미나는 프랑스 카카오바리사의 데몬스트레이터인 필립 마란드씨를 초청해 오렌지작, 프랄린 트레디션, 바닐라 가나쉬 프랄린 등 5~6가지 제품을 선보이게 된다.

날짜	지역	장소
3/7	서울	제과학교
3/9	대전	서울하인즈 지점
3/10	대구	대구지회
3/11	부산	부산학원

세미나 문의:(032)887-6030

〈박종선〉

### ISO 9001, 14001 획득 롯데삼강, 노사 우량 기업 선정



롯데삼강(대표 이종규)이 유지 업계 최초로 품질 보증 시스템인 ISO 9001과 환경 경영 시스템인 14001을 동시에 획득했다.

롯데삼강은 이 두가지 인증을 동시에 획득함으로써 한차원 높은 종합 식품 회사로 발돋움하게 되는 계기를 마련했

다. 또한 구체적인 인증 획득의 효과로 롯데삼강은 기업 이미지 향상 외에 ISO 9001 부문의 경우 생산성 향상 및 작업 표준화를 기할 수 있게 됐고, ISO 부문의 경우 폐기물 감량 및 처리 비용 절감 등 가시적인 성과를 얻을 수 있게 됐다.

한편 롯데삼강은 96년에 이어 작년도 노동부가 서울·강원 지역 직원 300인 이상 기업 중에서 노사간 협력이 잘 되고 기업 경영이 모범적인 8개 업체에 수여하는 '노사 협력 우량 기업'에 선정됐다.

〈박종선〉

### 베이크플러스, 상시 세미나 6일부터 기술인 모임 세미나 등

베이크플러스(대표 김응일)가 상시 세미나 체제를 갖춘다.

3월 2일 리치몬드상가 내에 한영기업과 공동으로 세미나실을 마련한 베이크플러스는 무료로 주 1~3회 야간에 중간 기술자를 대상으로 한 3개월 코스의 주제별 제품 실연 교육 과정을 개설할 예정이다. 또 기술인 모임이 세미나를 요청할 때 이에 응하고 각 모임이 실시하는 세미나에도 장소를 제공한다.

한편 베이크플러스는 독일의 뷔머씨를 초청해 3월 6일은 자영제과점, 7일은 호텔, 8일은 프랜차이즈업체 기술인을 대상으로 독일빵과 케이크류를 실연하는 세미나를 열 예정이다.

문의:567-7015

### 서울우유, 롤치즈 판매 급증 빵속의 치즈 확인 가능, 소비 늘어

서울우유의 롤치즈의 소비량이 크게 신장된 것으로 나타났다.

이 업체 관계자에 의하면 올해 들어 롤치즈의 판매량이 작년의 월 평균 3~4,000개보다 훨씬 늘어난 1만개 이상인 것으로 집계됐다는 것. 롤치즈 1개는 1kg의 분량으로 현재는 월 평균 10톤이 소비되는 것으로 파악되고 있다.

이처럼 롤치즈가 급속하게 확산된 까닭은 제품 제조시에도 녹지 않아 빵속의 치즈를 확인할 수 있는 특징이 소비자들의 취향에 부합했기 때문으로 분석됐다.

〈정한상〉

### 삼립유지 ISO 9001 인증 4개 품목 품질 시스템 인정받아



삼립유지(대표 유영진)가 지난 2월 1일 국제표준화기구가 정한 ISO 9001 인증을 획득했다.

이번에 삼립유지가 획득한 ISO 9001의 품질 시스템 인증 범위는 마가린·쇼트닝·초콜릿·식용 유지의 설계와 개발, 생산 및 판매이다.

이번 인증으로 삼립유지는 고객 만족을 위한 최적의 품질 경영 시스템 구축 및 기업 경쟁력 강화, 기업 시스템의 품질 체계로의 전환을 가속화 할 수 있게 됐다.

또, ISO 인증 획득은 국제적으로 품질을 인정받는 것을 의미하므로 시장에서 경쟁력이 강화됐으며 생산 비용 절감, 상품과 서비스에 대한 고객의 신뢰감이 한층 높아지는 계기를 마련했다.

〈박종선〉

협회소식

## 대한제과협회 제35차 정기 총회 개최 예산안 13억566만원 확정, 제일제당 투쟁 결과 보고



대한제과협회(회장 권상범)는 지난 2월 22일 캐피탈호텔에서 전국 대의원들이 참석한 가운데 제35차 정기 총회를 개최하고 일반 부문 2억 7,523만원, 출판 부문 10억 3,043만원, 총 13억 566만원의 금년도 예산안을 심의 확정했다.

또 협회는 하이박, 호두제품경연, 크림치즈제품경연 등 기술 발전을 위한 사업과 해외 기술 연수 등 국제 교류사업, 신규 업주 교육 등 교육 지도 사업, 공동 구매 사업 등 올해 협회가 펼칠 주요 사업 등을 확정했다.

특히 협회는 작년 12월 비상대책위원회를 구성해 제일제당의 제과점 진출 저지 투쟁을 벌인 과정을 비디오 영상물로 방영하고, 제일제당이 앞으로 현 수준인 214개에서 더 이상 점포 확산을 하지 않고 냉동 생지 공급 사업에만 주력한다는 내용의 합의 각서를 작성해 투쟁을 승리로 이끌었다는 것을 알렸다.

한편 이날 총회에서 협회는 중앙제과 기계산업 유동식 사장, 청우냉동소케이 스 이희선 사장, 대우공업사 정용채 사

장에게 감사패를 전달했다. 또 공삼포 경남 도지회장과 조병천 동부지회장에 게 공로패를, 유창규 순천지부 사무장과 박광희 성남지부 사무장에게 표창패를 수여했다.

### 정기 총회 화환 및 찬조금 답지

이번 총회를 위해 과우학원 한국제과 고등기술학교 김지정 이사장과 (주)롯데삼강 이종규 대표, 한국소기업소상공인연합회 박인복 회장이 화환을 보냈으며, 한영기업 한상영 사장이 타올 300매를 증정했다. 이밖에 여러 업체에서 찬조금을 기탁했다.(무순)

▲제원인터내셔널 이우혁 사장 ▲서울하인즈 JW 엘리엇 사장 ▲엔디산업 권혁길 사장 ▲베이크플러스 김용일 사장 ▲중앙제과 기계산업 유동식 사장 ▲양지디자인포장 김철환 사장 ▲대명기업 장기재 사장 ▲아이디디자인 김서중 사장 ▲대한제과기술학원 이흥열 원장 ▲대성제과기술학원 이천식 원장 ▲대우공업사 정용채 사장 ▲청농상사 오 승 사장 ▲에이원상사 최만식 사장

## 조승환 고문, 학교에 기부금 학교 및 동문회 발전 위해 1,000만원



조승환 고문은 2월 12일 제과학교 졸업식에서 학교 및 동문회 발전 기금으로 1,000만원을 전달했다.

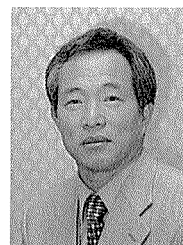
조승환 고문은 "학교 교육 및 동문회 활성화를 위해 보탬이 되기 위해 기부금을 전달하게 됐다"고 밝혔다.

## 제주지부, 제28차 정기 총회 임원 개선서 이창화 지부장 연임



제주지부부는 지난 1월 15일 제28차 정기 총회를 개최하고 15대 지부장으로 현 지부장인 이창화씨를 선출했다.

## 서귀포지부, 제20차 정기총회 새 지부장에 김성수씨 선출해



서귀포시지부부는 1월 19일 제20차 정기 총회를 개최하고 수복당제과의 김성수씨를 신임 지부장으로 선출했다.

〈협회 종합/박종선〉